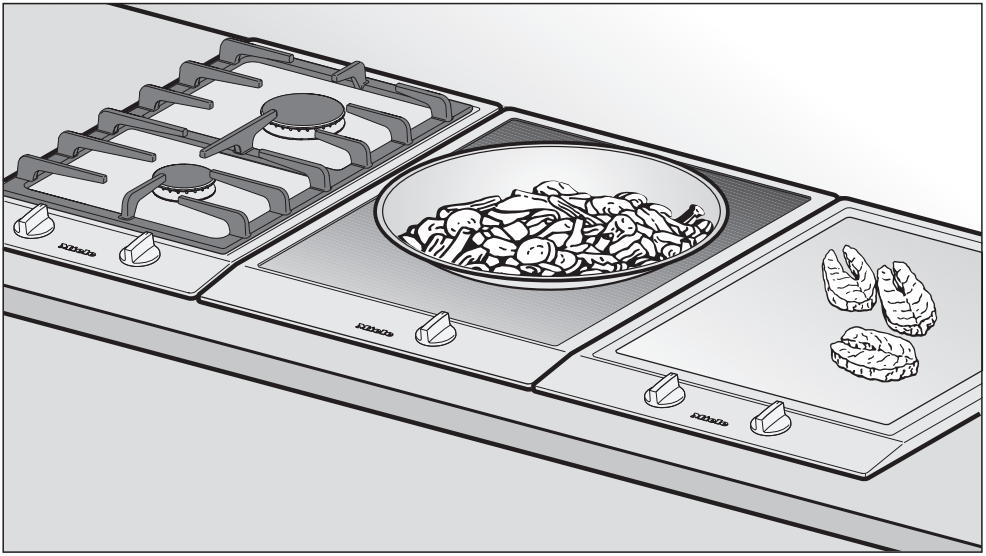
Miele

Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding



Friteuse
CS 1411

nl - BE

Lees **absoluut** de gebruiksaanwijzing
en montagehandleiding voor u het toestel opstelt,
installeert en in gebruik neemt.
Dat is veiliger voor uzelf en
u voorkomt schade aan het toestel.

M.-Nr. 07 141 340

Downloaded from www.vandenborre.be

Inhoud

Beschrijving van het toestel 4
Bijgeleverd toebehoren 5

Opmerkingen omtrent uw veiligheid 6

Een bijdrage aan de bescherming van ons milieu 11
Het afdanken van het apparaat 11

Vóór het eerste gebruik 12

Bediening 13
In- en uitschakelen 13
Controlelampje "resterende warmte" 13
Voordat u gaat frituren 14
Frituren 15
Frituurtips 17
Na het frituren 18

Andere toepassingen 19
Pasta koken 19
Na het koken van pasta 19

Uitschakelbeveiliging 20

Reiniging en onderhoud 21
Ontkalken 23

Wat gedaan als 24

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren 25
Reinigings- en onderhoudsmiddelen 25

Opmerkingen omtrent uw veiligheid tijd. het inbouwen 27

Downloaded from www.vandenborre.be

Inhoud

Toestel- en inbouwafmetingen 31

Het werkblad voorbereiden 32

Inbouw van meerdere toestellen 33

Klemveren en tussenlijsten bevestigen 36

Het toestel monteren 38

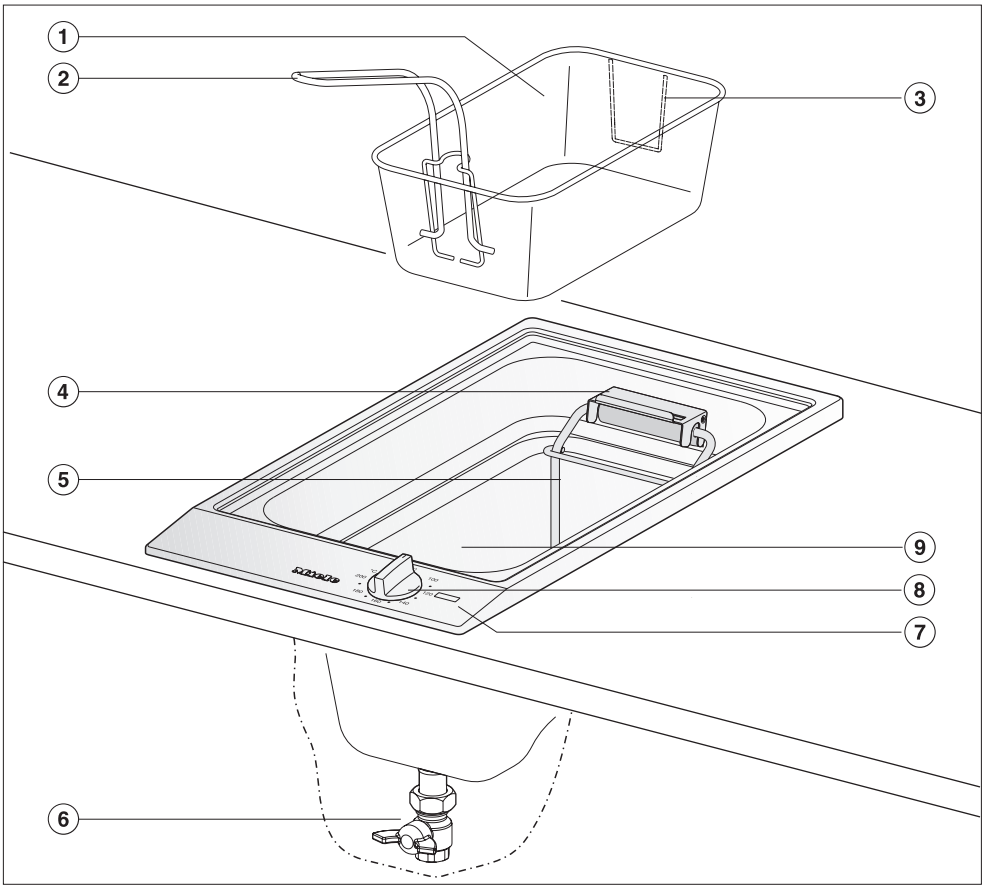
Algemene inbouwaanwijzingen 39

Elektrische aansluiting 40

Technische Dienst van Miele / typeplaatje 42

Downloaded from www.vandenborre.be

Beschrijving van het toestel



① Frituurkorf

② Handgreep (inklap- en afneembaar

③ Haak

④ Beugel voor de frituurkorf

⑤ Verwarmingselement (opklapbaar)

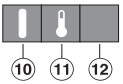
⑥ Afvoerkraan

⑦ Controlelampje

⑧ Bedieningsknop

⑨ Frituurkom (inhoud:
minimum 3, maximum 4 liter)

Controlelampje



⑩ "In werking"

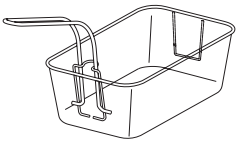
⑪ "Temperatuur"

⑫ "Resterende warmte"

Downloaded from www.vandenborre.be

Bijgeleverd toebehoren

Frituurkorf



Friteusedeksel

Deksel om de frituurkom na een frituurproces af te dekken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Deze friteuse voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Door ondeskundig gebruik kunnen gebruikers echter letsel oplopen en kan er schade optreden aan het toestel.

Lees deze gebruiksaanwijzing en montagehandleiding daarom eerst aandachtig door voordat u deze friteuse in gebruik neemt.
U vindt er belangrijke opmerkingen omtrent uw veiligheid, de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw toestel. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en montagehandleiding en geef ze door aan wie het toestel eventueel na u gebruikt.

Juist gebruik

▶ Gebruik de friteuse enkel voor toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing vermeld staan.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegelaten en kan gevaarlijk zijn. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die wordt veroorzaakt door een ander gebruik dan wat hier wordt vermeld of door foutieve bediening.

▶ Personen die door hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke mogelijkheden of hun onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn om deze friteuse veilig te bedienen, mogen deze friteuse alleen onder het toezicht of de begeleiding van een verantwoordelijk iemand gebruiken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kinderen in het huishouden

▶ Let op kinderen die in de buurt van de friteuse komen. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.

▶ Kinderen mogen de friteuse alleen maar gebruiken wanneer hen de bediening ervan zo uitgelegd is dat ze de friteuse veilig kunnen bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen beseffen.

▶ Tijdens de werking wordt de friteuse heet en dat blijft nog enige tijd zo nadat u het toestel hebt uitgeschakeld. Hou kinderen van het toestel weg totdat het is afgekoeld en er geen gevaar meer bestaat dat ze er zich aan verbranden.

▶ Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn boven of achter het toestel. Anders worden kinderen ertoe verleid op het toestel te klauteren. Zij kunnen zich daarbij verbranden!

▶ Zorg ervoor dat kinderen niet zonder toezicht bij de afvoerkraan van het toestel komen en de eventueel nog hete inhoud aflaten.

▶ Delen van de verpakking, bijv. folie of piepschuim, kunnen voor kinderen gevaar inhouden. Ze kunnen verstikken! Bewaar deze delen van de verpakking buiten hun bereik en verwijder de verpakking ook zo vlug mogelijk.

Downloaded from www.vandenborre.be

Technische veiligheid

▶ Installatiewerken, onderhoudswerken en reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen die door de fabrikant erkend zijn.
Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

▶ Controleer vóórdat de friteuse wordt geplaatst, of het toestel zichtbaar beschadigd is. Is dat het geval, neem de friteuse dan in geen geval in gebruik. Een beschadigd toestel kan uw veiligheid in gevaar brengen!

▶ De elektrische veiligheid van deze friteuse wordt enkel gegarandeerd als u het op een aardsysteem aansluit dat volgens de voorschriften geïnstalleerd is. Het is heel belangrijk dat aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan.
Laat de elektrische installatie in uw woning bij twijfel door een elektricien controleren. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak. Er zijn elektrische schokken mogelijk.

▶ Vergelijk zeker eerst de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw huisinstallatie. Sluit daarna pas de friteuse aan. Deze gegevens dienen absoluut overeen te stemmen. Anders treedt er schade op aan uw toestel. Vraag bij twijfel inlichtingen aan uw elektricien.

▶ Gebruik uit veiligheidsoverwegingen geen stopcontactenblokken of verlengsnoeren om de friteuse aan te sluiten. Die bieden niet voldoende veiligheidsgaranties. Er bestaat onder meer gevaar voor oververhitting.

▶ Gebruik de friteuse enkel in geïnstalleerde toestand. Enkel dan is een veilige werking gewaarborgd.

▶ Wordt de stekker van het aansluitsnoer verwijderd, laat het toestel dan uitsluitend door een vakman inbouwen en aansluiten. Uw installateur is precies op de hoogte van de toepasselijke voorschriften en houdt zich daar strikt aan. Wanneer er bij het inbouwen of aansluiten van het toestellen fouten worden gemaakt, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.

▶ Als het aansluitsnoer beschadigd is moet het snoer worden vervangen door een speciaal aansluitsnoer van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie). Dit snoer is verkrijgbaar bij de fabrikant of de Technische Dienst van Miele.

▶ Open in geen geval de behuizing van de friteuse.
Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van de friteuse leiden.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Laat u de friteuse tijdens de garantieperiode herstellen, dan mag dat enkel gebeuren door een technicus die door de fabrikant erkend is. Anders is er bij schade achteraf geen aanspraak meer op waarborg.

▶ Tijdens installatie- en reparatiewerken moet de friteuse van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn. Het toestel is pas stroomloos als aan een van deze voorwaarden is voldaan:

– De zekeringen op uw elektrische installatie zijn uitgeschakeld.
– De schroefzekeringen van de huisinstallatie zijn helemaal uitgedraaid.
– De stekker is uit het stopcontact getrokken.
  Trek bij toestellen met een stekker niet aan het snoer maar aan de stekker om het toestel los te koppelen van het elektriciteitsnet.
– Defecte onderdelen mogen enkel worden vervangen door originele Miele-wisselstukken. Enkel dan bent u zeker dat ze ten volle voldoen aan de eisen die Miele qua veiligheid stelt.

Efficiënt gebruik

▶ Vermijd contact met het hete toestel, het hete frituurvet en het hete water in de friteuse. Ook na het uitschakelen blijven het toestel en het frituurvet nog enige tijd heet. Enkel de handgreep van de frituur- en pastakorf kunt u zonder gevaar aanraken.
Pas zodra het controlelampje "resterende warmte" is uitgegaan, is het gevaar om u te verbranden geweken.

▶ Bescherm uw handen telkens als u met het hete toestel omgaat. Maak gebruik van ovenwanten, pannenlappen of iets dergelijks. Zorg ervoor dat dit textiel niet nat of vochtig is. Anders wordt de warmte nog sterker overgedragen en kunt u zich verbranden.

▶ Het toestel mag niet in de open lucht worden opgesteld en gebruikt.

▶ Wees voorzichtig als u een stopcontact gebruikt dichtbij het toestel. Het snoer van een ander toestel mag niet met het hete toestel in aanraking komen. De isolatie van de leiding kan beschadigd raken. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken!

▶ Laat het ingeschakelde toestel niet zonder toezicht achter. Oververhit frituurvet kan ontvlammen. Daardoor kan ook de wasemkap in brand geraken. Breng nooit een open vlam, bijv. een brandende aansteker, in de buurt van heet frituurvet. Brandgevaar!

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Mocht het frituurvet toch ontvlammen, probeer dan nooit met water te blussen! Doe het vuur stikken, bijv. met een deken, of door het deksel te plaatsen.

▶ Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt opgewarmd. Kiemen die eventueel in het voedsel aanwezig zijn, worden alleen gedood als de temperatuur waaraan ze worden blootgesteld, hoog genoeg is en lang genoeg wordt aangehouden.

▶ Gebruik het toestel niet om een vertrek te verwarmen en schakel het nooit in als het verwarmingselement opgeklapt is. Door de hoge temperaturen bestaat er brandgevaar voor licht ontvlambare voorwerpen in de omgeving van het toestel. Dat vermindert bovendien de levensduur van het toestel.

▶ Reinig of vervang vervuild frituurvet tijdig. Vervuild vet kan snel ontvlammen.

▶ Als u levensmiddelen behoedzaam behandelt, komt dat uw gezondheid ten goede. Neem vooral de rubriek "Frituurtips" in acht.

▶ Gebruik het toestel uitsluitend zonder deksel en wanneer het gevuld is.

▶ Giet geen heet frituurvet in kunststof recipiënten. Ze smelten bij hoge temperaturen. Gebruik uitsluitend hittebestendige recipiënten.

▶ Giet verbruikt frituurvet niet in de waterafvoer. Daardoor verstoppen de afvoerleidingen en kunnen de wanden van de afvoerbuis beschadigd raken. Bij uw gemeentebestuur kunt u navragen waar u met het oude frituurvet terecht kunt.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is doordat deze veiligheidsrichtlijnen niet in acht werden genomen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd voor milieuvriendelijk en recycleerbaar verpakkingsmateriaal gekozen.

Het recycleren van het verpakkingsmateriaal vermindert de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Uw handelaar neemt de verpakking terug.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die voor het functioneren en de veiligheid van het apparaat nodig waren. Als u het apparaat bij het gewone afval doet of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Verwijder het afgedankte apparaat dan ook nooit met het gewone afval.

Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recycleren wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

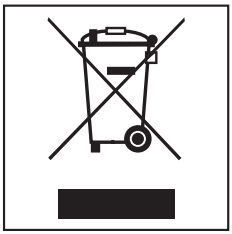
– de handelaar bij wie u het kocht

of

– de firma Recupel,
telefoon 02 706 86 10,
website: www.recupel.be

of

– uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.



Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kleef het typeplaatje dat bij de documentatie bijgevoegd is op de daarvoor bestemde plaats in de rubriek "Typeplaatje".

Eerste reiniging

- Verwijder eventuele beschermfolies.
- Vul de frituurkom met ca. 4 l water. Voeg daar wat handafwasmiddel aan toe. Let erop dat het water niet boven de bovenste vulmarkering (op de achterwand van de frituurkom) uitkomt.
- Draai de bedieningsknop naar rechts op 130 °C en laat het water even koken.
- Schakel de friteuse daarna uit. Laat het water via de afvoerkraan af in een hittebestendige recipiënt. Zie rubriek "Na het frituren".
- Reinig de frituurkom en spoel na met heet water.
- Draai na het reinigen de afvoerkraan weer dicht. Klap het verwarmingselement op en wrijf de frituurkom droog.
- Maak ook de andere toestelonderdelen met een vochtige doek schoon, en wrijf ze daarna droog.

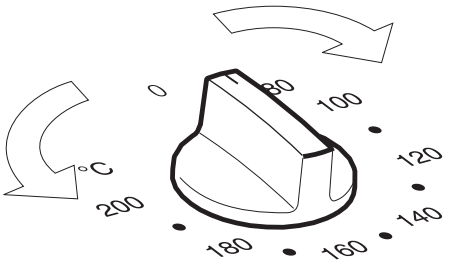
De metalen onderdelen zijn beschermd door een onderhoudsmiddel. Daarom wordt er tijdelijk wat geur gevormd als het toestel voor het eerst wordt gebruikt.
Die geur en de damp die eventueel ontstaat trekken gauw weg. Deze verschijnselen wijzen niet op een verkeerde aansluiting noch op een defect aan het toestel.

Downloaded from www.vandenborre.be

In- en uitschakelen

Schakel de friteuse nooit in als ze leeg is of wanneer het verwarmingselement opgeklapt is.

U **schakelt** de friteuse **in** door de bedieningsknop naar **rechts** te draaien. U **schakelt** ze **uit** door de bedieningsknop naar **links** te draaien.



U kunt de bedieningsknop niet voorbij de 200 °C op "0" draaien.

Wanneer de friteuse is ingeschakeld, worden de controlelampjes "in werking" ▮ en "temperatuur" 🌡 verlicht. Het controlelampje "temperatuur" schakelt in en uit overeenkomstig de opwarming van de friteuse, m.a.w. het controlelampje brandt enkel als de verwarming in werking is.

Controlelampje "resterende warmte"

Het controlelampje "resterende warmte" gaat uit zodra de friteuse zonder gevaar kan worden aangeraakt.

Zolang het controlelampje "resterende warmte" brandt, mag u de friteuse niet aanraken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Voordat u gaat frituren

Laat de friteuse enkel werken zonder het meegeleverde deksel.

Gebruik uitsluitend speciaal frituurvet (of speciale frituurolie). Gebruik uitsluitend vet dat bestand is tegen hoge temperaturen.

Meng nooit verschillende vetten door elkaar.

Zorg ervoor dat er voldoende frituurvet in de frituurkom zit (minimaal 3 liter of 3 kg, maximaal 4 liter of 4 kg).

- Ga na of de afvoerkraan gesloten is.
- Doe het vet in de frituurkom. Vast vet dient u eerst in stukjes te breken. Is er van het vorige gebruik nog gestold vet in de frituurkom, duw dan tot aan het verwarmingselement een opening in de massa. Zo kan het water verdampen dat zich onder het vet bevindt.
- Draai de knop op 100 °C en wacht tot het vet gesmolten is.
- Kijk het vulpeil na van de frituurkom. Het vulpeil tussen beide vulmarkeringen in liggen. Die vindt u terug op de achterste wand van de frituurkom.

Downloaded from www.vandenborre.be

Frituren

- Stel de vereiste frituurtemperatuur in (zie tabel). Wacht tot het controlelampje "temperatuur" voor het eerst uitgaat.
  Op dat ogenblik heeft het vet de ingestelde temperatuur bereikt.
- Laat de gevulde frituurkorf in het hete vet neer. Als het vet plots erg schuimt, neem de korf dan even uit de frituurkom en laat hem vervolgens langzaam terug neer in het hete vet.
- Neem de korf uit het hete vet zodra het voedsel gaar is. Laat het vet afdruipen door de korf eerst wat heen en weer te schudden. Haak hem daarna in de beugel.

Laat het gefrituurde voedsel niet te lang boven de frituurkom afdruipen. Ze worden dan immers minder knapperig. Leg het voedsel vervolgens op een stuk keukenpapier om het verder te laten afdruipen.

Zorg ervoor dat u bij het frituren niet met het hete vet in contact komt! Bescherm uw handen bijv. met pannenlappen of hitte-isolerende handschoenen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vers voedsel	Hoeveelheid	Temperatuur in °C	Frituurtijd in minuten
Berlijnse bollen	4 stuks	170	6-8
Camembert	4 x 1/2 portie	170	2-3
Groente (rauw) in een korstje	400 g	170	7-9
Kipschnitzel, gepaneerd	2 stuks à 250 g	170	8-10
Aardappelkroketten	400 g	170	Voorbakken 2-4 Bakken 3-5
Kersenbeignets	5 stuks	170	6-8
Peterselie		180	1-2
Frieten	400 g	170	Voorbakken 4-6 Bakken 2-4
Kalkoensteak, niet gepaneerd	2 stuks à 250 g	180	3-5
Schnitzel	200 g	180	5-7
Spritsen	4 stuks	170	6-8
Bananenbeignets	2 stuks	170	3-4

Diepgevroren voedsel	Hoeveelheid	Temperatuur in °C	Frituurtijd in minuten
Vissticks	300 g	170	4-6
Aardappelkroketten	400 g	170	Voorbakken 1-2 Bakken 3-4
Frieten	250 g 400 g	170	2-3 3-4
Scholfilet, niet gepaneerd	300 g	170	3-5
Inktvisringen, niet gepaneerd	250 g	180	2-3

Bij de opgegeven frituurtijden gaat het om richtwaarden.

Downloaded from www.vandenborre.be

Frituurtips

Behandel en bereid levensmiddelen behoedzaam. Dat komt uw gezondheid ten goede. Laat ze enkel goudgeel en niet donkerbruin frituren.

Zout het voedsel nooit boven het hete vet. Het vet zou kunnen overschuimen.

– Het frituurvet moet heet genoeg zijn. Dan gaan de poriën van het te bakken voedsel gauw dicht. Ligt de temperatuur te laag, dan neemt het voedsel te veel vet op en wordt het minder goed verteerbaar.
Wacht dus telkens tot het controlelampje "temperatuur" uitgegaan is, d.w.z. tot het vet de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Doe dan pas de volgende portie voedsel in de friteuse.

– U bereidt het voedsel beslist behoedzaam als u de temperaturen in de tabel in acht neemt. Kies enkel temperaturen boven de 170 °C als dat uitdrukkelijk wordt gevraagd, bijv. voor vis en vlees zonder paneermeel of zonder deegomhulsel.

– Stel om diepvriesvoedsel te frituren de laagst mogelijke temperatuur in die door de fabrikant wordt opgegeven.

– Hou de frituurtijd zo kort mogelijk.

– Kies een juiste verhouding tussen het te frituren voedsel en het vet. Deze verhouding dient tussen de 1:10 en 1:15 te liggen. Voor 100 g frieten hebt u bijv. 1 tot 1,5 liter olie nodig. Meer olie zou het voedsel oververhitten en te veel voedsel doet de olie te erg afkoelen.

– Laat het frituurvet niet nodeloos lang verwarmen. Anders wordt het vlugger onbruikbaar.

– Het voedsel dient zo droog mogelijk te zijn. Vocht doet immers schuimen. Vochtig voedsel kunt u met keukenpapier droog deppen. Van diepvriesvoedsel dient u eerst de ijsresten te verwijderen.

– Laat de frituurkorf zachtjes zakken. Anders schuimt het vet over.

– Vers gesneden aardappelplakjes plakken niet aan elkaar als u die eerst onder stromend koud water wast. Dep ze daarna grondig droog met keukenpapier.

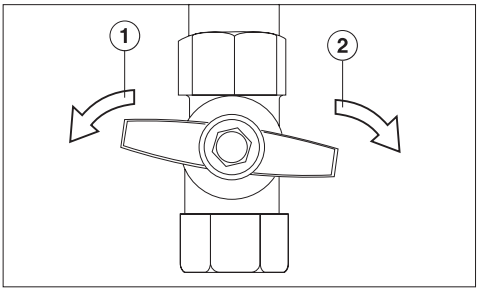
– Kruid het voedsel nooit voordat u het gaat frituren. Pas na het afdruipen kan u het met zout, kruiden of poedersuiker bestrooien.

Downloaded from www.vandenborre.be

Na het frituren

Schakel na het frituren de friteuse uit en filtreer het frituurvet. Zo verwijdert u verbrande voedselresten e.d. Die brengen de smaak van het voedsel namelijk in het gedrang en doen het vet vlugger bederven.

- Laat het vet afkoelen tot het nog vloeibaar is.
  Als het al gestold is, maak het dan weer vloeibaar. Schakel de friteuse daartoe in op 100 °C.
- Zet een voldoende grote **hittebestendige** recipiënt onder de afvoerkraan. Kies bijv. een metalen kookpot.
- Zet de afvoerkraan open. Die bevindt zich aan de onderzijde van de friteuse. Draai de knop aan de afvoerkraan naar **links** ①, tot aan de aanslag.



- Doe de afvoerkraan weer dicht zodra het vet afgelaten is. Draai de knop daartoe naar rechts ② tot aan de aanslag.
- Filtreer het frituurvet door een metalen zeef waarin u keuken- of filterpapier hebt geplaatst en bewaar het frituurvet tot het volgende gebruik in een afgesloten, hittebestendige recipiënt.

Zorg ervoor dat de onderzijde van het toestel bij het aflaten van het vet altijd goed toegankelijk blijft.

Zorg ervoor dat het vet voor het aflaten niet te heet is. Let op dat u zich niet verbrandt!
Gebruik voor het opvangen van het afgelaten vet **uitsluitend** een **hittebestendige** recipiënt.

Wacht totdat het toestel is afgekoeld en plaats pas dan het deksel erop.

U dient het vet te vervangen zodra het

- er heel donker uitziet en dik vloeibaar is,
- onaangenaam ruikt en schuimt,
- bij een temperatuur van 170 °C of lager begint te roken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Pasta koken

Om pasta te bereiden mag u alleen de pastakorf en het pastadeksel gebruiken (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren").

Voordat u pasta bereidt, moet het vet volledig uit de friteuse zijn verwijderd en moet de frituurkom grondig zijn gereinigd (zie rubriek "Na het frituren").

- Ga na of de afvoerkraan gesloten is.
- Vul de frituurkom met water:
  - voor 500 g pasta tot aan de maximummarkering (4 l),
  - voor 250 g tot aan de minimummarkering (3 l).

Bereid nooit meer dan 500 g pasta in één keer.

- Draai de bedieningsknop op 200 °C en wacht tot het conrolelampje "temperatuur" voor het eerst uitgaat. Op dat ogenblik heeft het water de ingestelde temperatuur bereikt.
- Doe de gevulde pastakorf in het kokende water. Leg het pastadeksel erop en laat het water even koken op deze instelling.
- Draai de bedieningsknoop vervolgens op 130 °C en laat deze instelling ongewijzigd tot het einde van de bereidingstijd.

Tips

- Pasta moet niet worden omgeroerd.
- De bereidingstijden verschillen niet van die voor een kookvlak.
- Voeg zout toe wanneer het water kookt.
- U kunt de friteuse bijv. ook gebruiken voor het blancheren en bereiden van vlees, vis of groenten.
  Hierbij gaat u op dezelfde manier te werk als bij het koken van pasta.
- Graansoorten (bijv. rijst, gierst enz.) zijn niet geschikt, aangezien deze door de mazen van de pastakorf in de frituurkom terechtkomen.

Na het koken van pasta

Reinig de frituurkom na elk bereidingsproces. Verwijder vuil en voedselresten.

Schakel de friteuse uit na het koken. Laat het water via de afvoerkraan af in een **hittebestendige** recipiënt. Zie rubriek "Na het frituren".

Downloaded from www.vandenborre.be

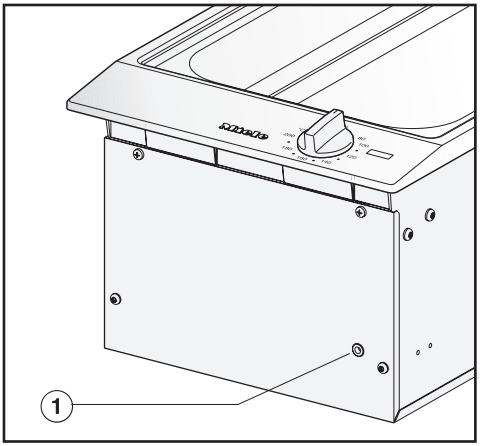
Uitschakelbeveiliging

Uw friteuse is uitgerust met een uitschakelbeveiliging. Die schakelt het toestel automatisch uit zodra

– de frituurkom niet meer minstens tot aan de onderste markering is gevuld.
– u de friteuse leeg inschakelt.
– u de friteuse inschakelt wanneer het verwarmingselement is opgeklapt (bijv. bij het reinigen).

Dat uw toestel automatisch werd uitgeschakeld, merkt u aan het feit dat de controlelampjes "temperatuur" en "in werking" gedoofd zijn.
U ondervindt ook dat het frituurvet niet meer heet wordt.

■ Draai de bedieningsknop op "0" en wacht tot het verwarmingselement afgekoeld is.
■ Duw de stift ① rechts aan de voorzijde van het toestel in, bijv. met een balpen.
Daarna kunt u de friteuse weer normaal gebruiken.



Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Gebruik in geen geval een stoomreiniger om het toestel te reinigen. De stoom kan op stroomvoerende onderdelen terechtkomen en een kortsluiting veroorzaken.

Maak het toestel geregeld schoon, bij voorkeur na elk gebruik. Laat het toestel eerst afkoelen. Wrijf het toestel na elke vochtige reiniging droog. Zo vermijdt u kalkaanslag.

Schurende reinigingsmiddelen zoals schuurzand of sponzen met een krassend oppervlak mogen enkel worden gebruikt om het verwarmingselement te reinigen.

Om schade aan de roestvrije oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt om de oppervlakken te reinigen:

– reinigingsmiddelen die soda, alkali, ammoniak, zuur of chloor bevatten,

– kalkoplossende reinigingsmiddelen,

– vlek- en roestverwijderaars,

– schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,

– reinigingsmiddelen met oplosmiddel,

– afwasmiddelen voor de afwasautomaat,

– grill- en ovensprays,

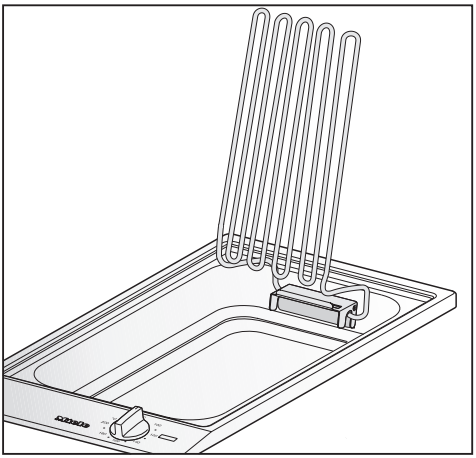
– glasreinigers,

– schurende harde borstels en sponsjes (bijv. schuursponsjes), of gebruikte sponsjes die nog resten van een schuurmiddel bevatten,

– scherpe voorwerpen
(om te vermijden dat de dichtingen tussen het frame en het werkblad beschadigd raken).

Downloaded from www.vandenborre.be

Frituurkom



- Voor u de frituurkom reinigt, dient u het frituurvet of het water voor het koken af te laten (zie rubriek "Na het frituren" of "Na het koken van pasta"). Klap het verwarmingselement op.
- Verwijder grove vervuiling met keukenpapier.
- Vul de frituurkom tot aan de bovenste markering met een heet sopje van water en handafwasmiddel.
- Laat het sopje af en reinig de afvoer met een flessenborstel. Spoel na met heet water en droog ten slotte de frituurkom en de afvoer.

Gebruik in de frituurkom nooit onderhoudsmiddel voor roestvrij staal!

Roestvrijstalen oppervlak, friteusedeksel en pastadeksel

Voor het reinigen gebruikt u een niet-schurend reinigingsmiddel voor roestvrij staal (zie "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren").
Om te voorkomen dat het roestvrij staal snel weer vuil wordt, raden we een onderhoudsmiddel voor roestvrij staal aan (niet voor de frituurkom). Zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren". Breng dit middel met een zachte doek gelijkmatig en spaarzaam aan.

Frituur- en pastkorf

Reinig de frituur- of pastakorf na elk gebruik in heet water waaraan u wat handafwasmiddel hebt toegevoegd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ontkalken

Door te koken met water ontstaat kalkafzetting. Ontkalk het toestel daarom regelmatig.

Met het oog op een optimale reiniging bevelen wij voor het ontkalken de speciale ontkalkingstabletten van Miele aan (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren"). U kunt ook een in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel op basis van citroenzuur gebruiken. Neem de veiligheids- en doseertips in acht.

Let erop dat het ontkalkingsmiddel niet op het bedieningspaneel en het frame terechtkomt.
Anders kunnen er vlekken ontstaan.
Veeg het ontkalkingsmiddel in voorkomend geval meteen weg.

Voor u het toestel ontkalkt, dient u de frituurkom leeg te maken en te reinigen (zie rubriek "Na het frituren").

- Giet 2 liter ontkalkingsoplossing in de frituurkom. Leef de doseringen na die op de verpakking van het ontkalkingsmiddel vermeld staan.
- Zet de bedieningsknop op 200 °C en laat de onkalkingsoplossing even koken.
- Plaats de bedieningsknop terug op "0".
- Laat de ontkalkingsoplossing ca. 15 minuten inwerken.
- Na de inwerktijd van 15 minuten laat u de ontkalkingsoplossing af.
- Spoel de frituurkom grondig na met heet water. Droog ten slotte de frituurkom en de afvoer.

Downloaded from www.vandenborre.be

Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Door ondeskundig uitgevoerde herstellingen kunnen er niet te onderschatten risico's voor de gebruiker ontstaan.

Wat gedaan als ...

... het toestel na het inschakelen niet heet wordt?

Controleer of

– de uitschakelbeveiliging heeft gereageerd (zie rubriek "Uitschakelbeveiliging").
– de zekering op uw elektrische installatie gesprongen is. Neem eventueel contact op met een elektricien of de Technische Dienst van Miele.

... het frituurvet onaangenaam ruikt?

Controleer of het vet

– voor friteuses geschikt is.
– soms niet moet worden vervangen.

... het voedsel niet knapperig bruin wordt?

Zorg ervoor dat het frituurvet heet genoeg is. Overlaad de frituurkorf niet. Laat het voedsel lang genoeg frituren.

Downloaded from www.vandenborre.be

Het Miele-assortiment is afgestemd op uw toestel en omvat een waaier aan handig toebehoren.

U kunt deze producten via het internet bestellen.

U kunt ze ook verkrijgen via de Technische Dienst van Miele (zie omslag) of bij uw Miele-handelaar.

Pastakorf met deksel

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Reinigingsmiddel voor glaskeramiek en roestvrij staal (250 ml)

Hiermee verwijdert u hardnekkig vuil, kalkvlekken en lichte verkleuringen.

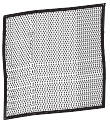
Downloaded from www.vandenborre.be

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

Onderhoudsmiddel voor roestvrij staal (250 ml)

Hiermee verwijdert u gemakkelijk waterstrepen, vlekken en vingerafdrukken.
Hiermee voorkomt u dat het roestvrij staal snel weer vuil wordt.

Multifunctionele microvezeldoek



Hiermee verwijdert u vingerafdrukken en kleine verontreinigingen.

Ontkalkingstabletten
6 stuks

Om de frituurkom te ontkalken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Om schade aan het toestel te vermijden, mag u het pas inbouwen nadat de wandkasten en de wasemkap zijn gemonteerd.

▶ Vanwege het risico op overslaande vlammen mag een friteuse niet direct naast een gaskookvlak worden ingebouwd. Tussen de genoemde toestellen dient een afstand van minstens 288 mm te worden aangehouden.

▶ De lijsten en randen van het werkblad moeten met een hittebestendige lijm (100 °C) zijn bevestigd, zodat ze niet loskomen of vervormen.
Ook de wandafdichtstrips moeten hittebestendig zijn.

▶ Als u het toestel niet op een vaste plaats installeert, bijv. op een schip, laat dit karwei dan enkel uitvoeren door vakmensen. Die moeten ervoor zorgen dat u het toestel veilig kunt gebruiken.

▶ Zorg ervoor dat het aansluitsnoer van het toestel na de inbouw niet mechanisch wordt belast, bijv. bij het aflaten van het frituurvet.

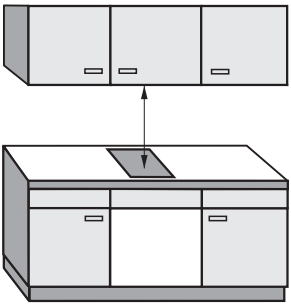
▶ Gebruik geen middel om de voegen te dichten, tenzij dat uitdrukkelijk wordt gevraagd. De dichtingsstrook van het toestel zorgt al voor voldoende afdichting met het werkblad. Zie rubriek "Dichting".

Alle afmetingen zijn opgegeven in mm.

Downloaded from www.vandenborre.be

Opmerkingen omtrent uw veiligheid tijd. het inbouwen

Veilige afstand naar boven toe



Hou tussen het toestel en een wasemkap erboven de veiligheidsafstand aan die door de fabrikant van de wasemkap wordt opgegeven.
Is er door de fabrikant van de wasemkap geen afstand vermeld of zijn er licht ontvlambare materialen (bijv. een rekje) boven het toestel geïnstalleerd, dan dient de veiligheidsafstand minstens 760 mm te bedragen.

Bij inbouw van verschillende toestellen (bijv. een wokbrander en een elektrisch kookvlak) naast elkaar onder een wasemkap, neemt u de grootste afstand die vermeld is in de gebruiksaanwijzing en montagehandleiding.

Downloaded from www.vandenborre.be

Veilige afstand opzij

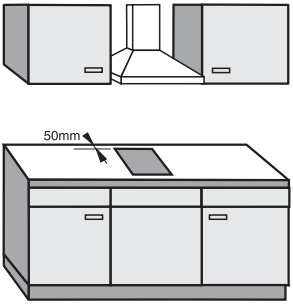
Bij inbouw van een toestel mogen er zich aan een van de zijkanten en aan de achterzijde kasten of wanden van gelijk welke hoogte bevinden. Aan de andere zijkant mag er echter geen toestel of meubel hoger zijn dan het ingebouwde toestel. Zie afbeeldingen.

Wegens de hoge temperaturen die ontstaan is er tussen de uitsparing in het werkblad en de achterwand een veiligheidsafstand van minstens **50 mm** vereist.

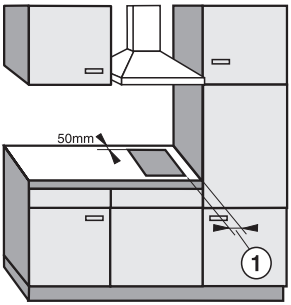
Tussen de uitsparing in het werkblad en de omringende meubels, bijv. een hoge kast rechts of links, is een veiligheidsafstand ① van

40 mm	bij	CS 1212 CS 1221 CS 1234 CS 1223
50 mm	bij	CS 1112 CS 1122 CS 1134 CS 1326 CS 1411
100 mm	bij	CS 1012
150 mm	bij	CS 1421 CS 1312 CS 1322
200 mm	bij	CS 1034
250 mm	bij	CS 1011 CS 1021

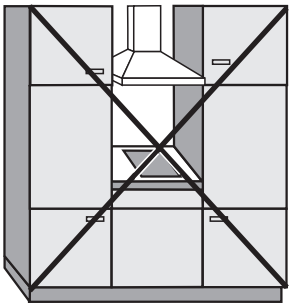
vereist.



Zeker aan te bevelen!



Niet aan te bevelen!



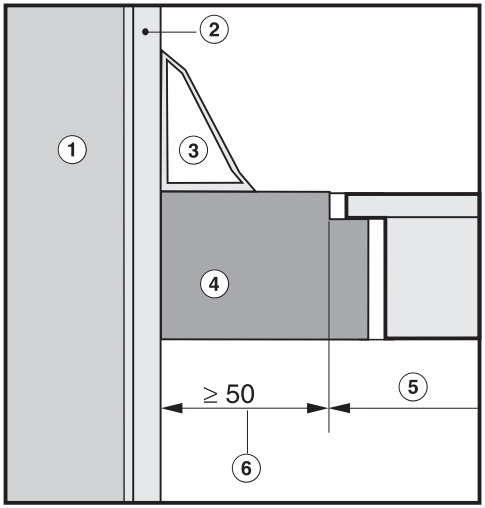
Niet toegestaan!

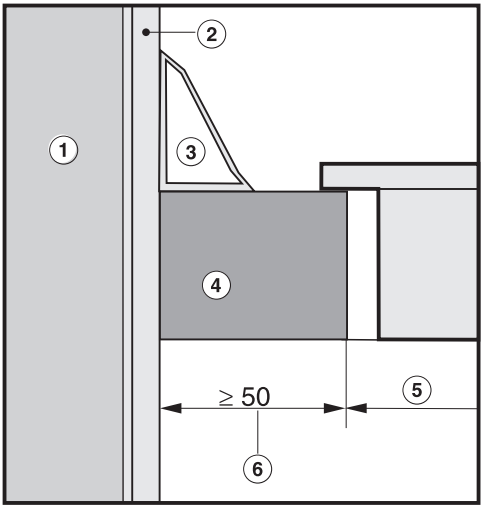
Downloaded from www.vandenborre.be

Opmerkingen omtrent uw veiligheid tijd. het inbouwen

Veilige afstand bij nisbekleding

Tussen de nisbekleding en de uitsparing in het werkblad dient u minstens een afstand van 50 mm aan te houden.
Deze afstand is enkel noodzakelijk indien het materiaal van de nisbekleding van hout of een andere brandbare stof is gemaakt. Bij onbrandbaar materiaal (metaal, keramische tegels e.d.) kan van deze 50 mm de diktemaat van de nisbekleding worden afgetrokken. Door hoge temperaturen kan het materiaal vernietigd worden of wijzigingen ondergaan.





① Metselwerk

② Nisbekleding

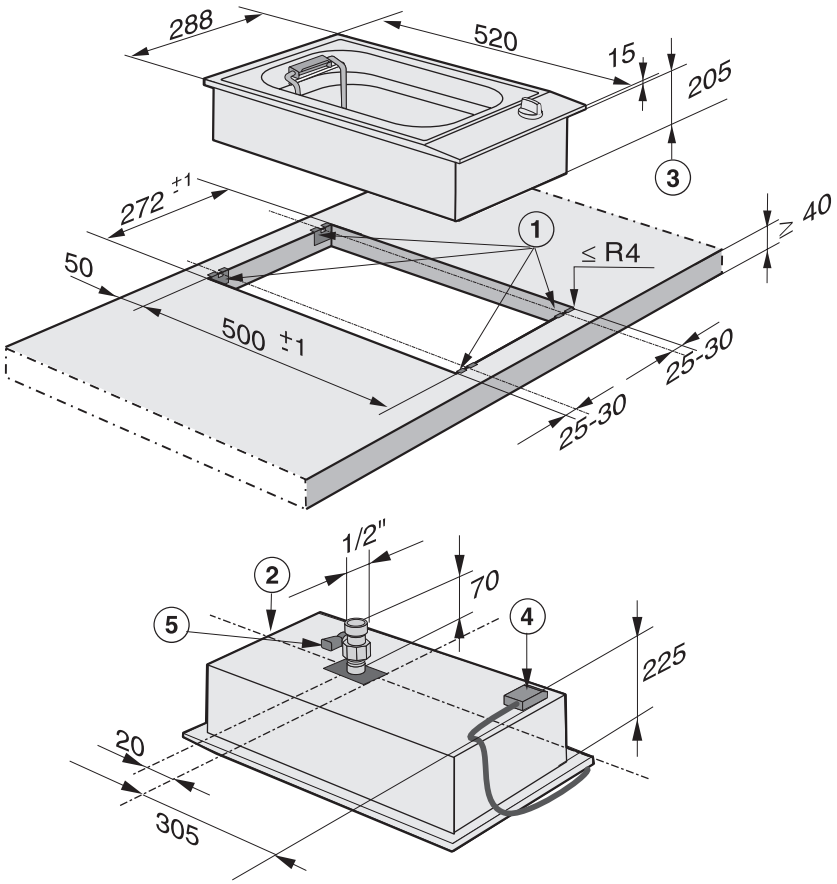
③ Wandafsluitstrip

④ Werkblad

⑤ Uitsparing in het werkblad

⑥ 50 mm minimale afstand

Downloaded from www.vandenborre.be



① Klemveren

② Voorkant

③ Inbouwhoogte

④ Aansluitkastje met aansluitsnoer, L = 2000 mm

⑤ Afvoerkraan

Downloaded from www.vandenborre.be

Het werkblad voorbereiden

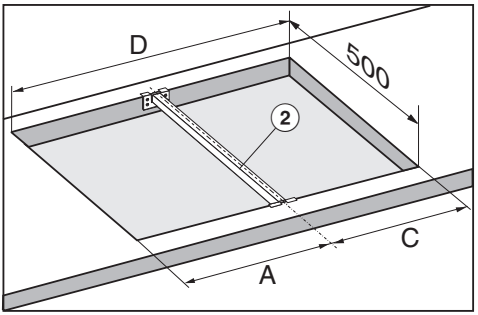
- Maak voor een of meerdere toestellen een uitsparing in het werkblad (zoals op de maatschets).
  Hou rekening met de **minimumafstand** tot de **achterzijde** en tot een zijwand rechts of links.
  Zie rubriek "Opmerkingen omtrent uw veiligheid tijdens het inbouwen".
- Bescherm het zaagpatroon bij houten werkbladen met speciale lak, siliconenrubber of giethars om opzwellen door vocht te verhinderen.
  De gebruikte materialen moeten hittebestendig zijn.

Mocht bij het inbouwen worden vastgesteld dat de omranding in de hoeken niet precies op het werkblad ligt, dan kan de hoek ≤ R4 met de decoupeerzaag voorzichtig worden bijgewerkt.

Downloaded from www.vandenborre.be

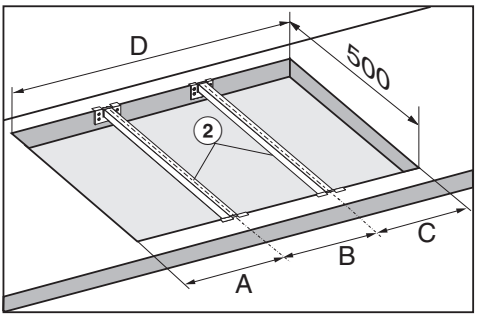
Wanneer meer dan een toestel wordt ingebouwd, moet tussen de afzonderlijke toestellen telkens een tussenlijst ② worden gemonteerd.
Zie rubriek "Klemveren en tussenlijsten bevestigen".

Uitsparing in het werkblad - twee toestellen



Bij het inbouwen van **twee toestellen** is de breedte van de uitsparing in het werkblad D af te leiden uit afmetingen A en C.

Uitsparing in het werkblad - drie toestellen



Bij het inbouwen van **drie toestellen** is de breedte van de uitsparing in het werkblad D af te leiden uit afmetingen A, B en C.

A = toestelbreedte (288 mm of 380 mm of 576 mm) **min 8 mm**

B = toestelbreedte (288 mm of 380 mm of 576 mm)

C = toestelbreedte (288 mm of 380 mm of 576 mm) **min 8 mm**

D = breedte van de uitsparing in het werkblad

Bij het inbouwen van **meer dan drie toestellen** moet voor elk nieuw toestel bij de afmetingen A en B en C de correcte toestelbreedte B (288 mm of 380 mm of 576 mm) worden opgeteld.

Downloaded from www.vandenborre.be

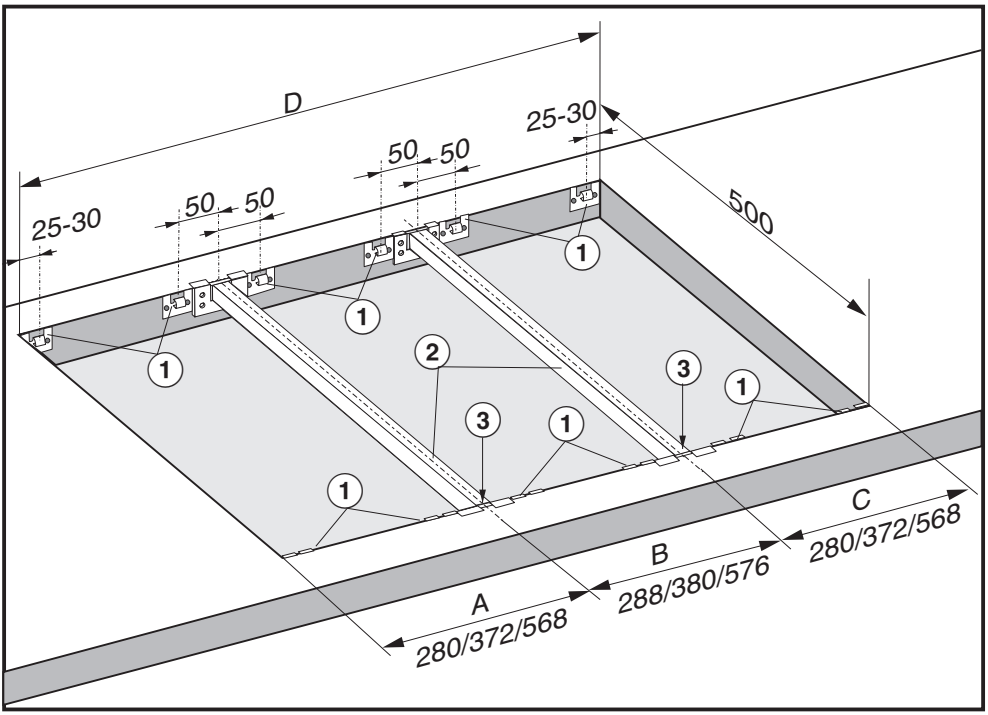
Inbouw van meerdere toestellen

Voorbeeldberekeningen voor een uitsparing bij het inbouwen van drie toestellen

A Toestelbreedte min 8	**B** Toestelbreedte	**C** Toestelbreedte min 8	**D** **Uitsparing in het werkblad**
280	288	280	848
280	380	372	1032
280	576	568	1424
372	288	280	940
372	380	372	1124
372	576	568	1516
568	288	280	1136
568	380	372	1320
568	-	568	1136

Alle afmetingen in mm.

Downloaded from www.vandenborre.be



① Klemveren

② Tussenlijsten

③ Tussenruimte tussen lijst en werkblad

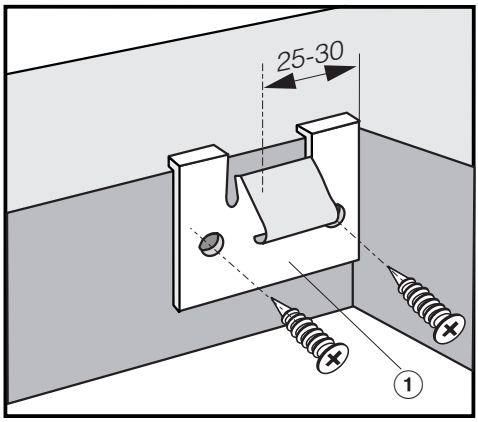
De bevestiging van de klemveren ① en de tussenlijsten ② wordt op de afbeelding voor 3 toestellen weergegeven.

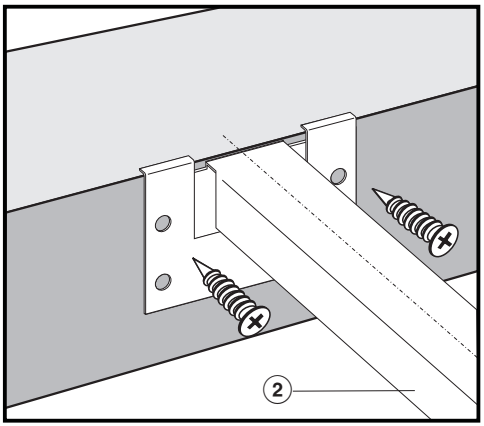
Voor elk extra toestel is een extra tussenlijst nodig. De positie voor de bevestiging van een extra tussenlijst is afhankelijk van de toestelbreedte **B** (288 mm / 380 mm / 576 mm).

Downloaded from www.vandenborre.be

Klemveren en tussenlijsten bevestigen

Houten werkblad

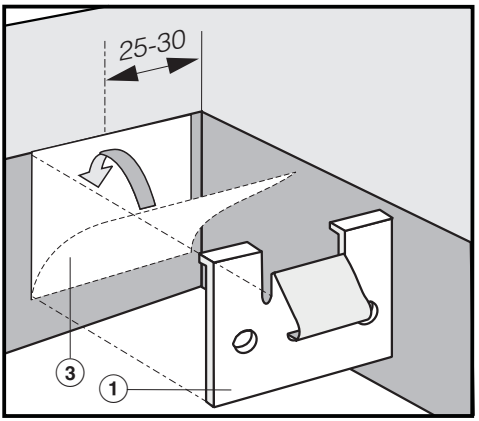


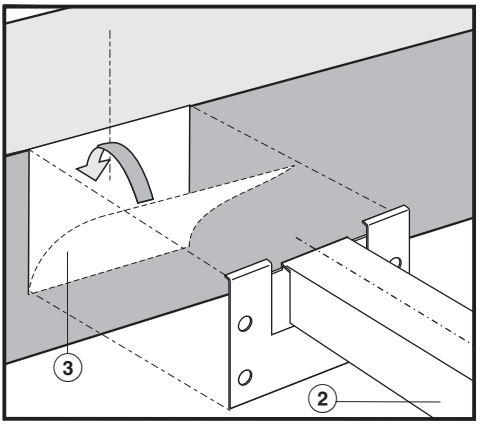


- Leg de bijgeleverde klemveren ① en de tussenlijsten ② op de aangeduide plaatsen op de bovenste rand van het uitgespaarde gedeelte.
- Bevestigen de klemveren en tussenlijsten met de bijgeleverde schroeven 3,5 x 25 mm.

Natuurstenen werkblad

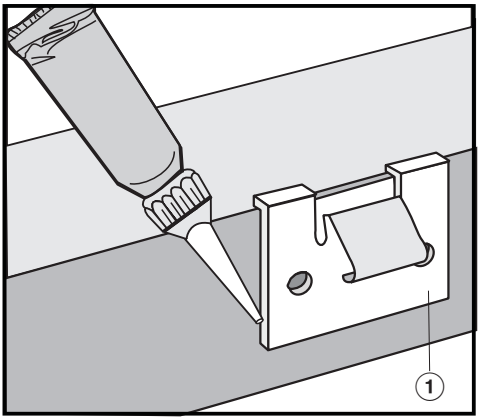
De schroeven hebt u voor natuurstenen werkbladen niet nodig.



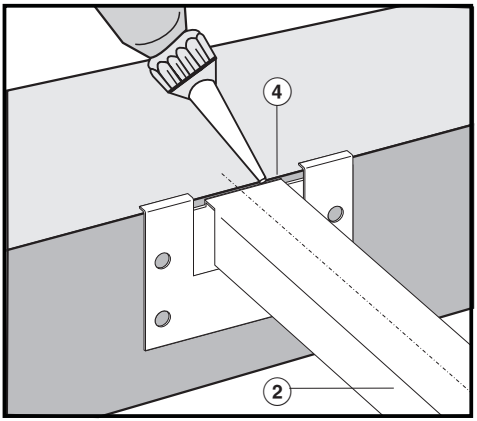


- Positioneer en bevestig de klemveren ① en tussenlijsten ② met sterke, dubbelzijdige kleefband ③.

Downloaded from www.vandenborre.be



■ Kleef de zijranden en onderrand van de klemveren vast met silicone.



■ Vul de tussenruimte ④ tussen de lijsten en het werkblad met silicone (tube bijgeleverd).

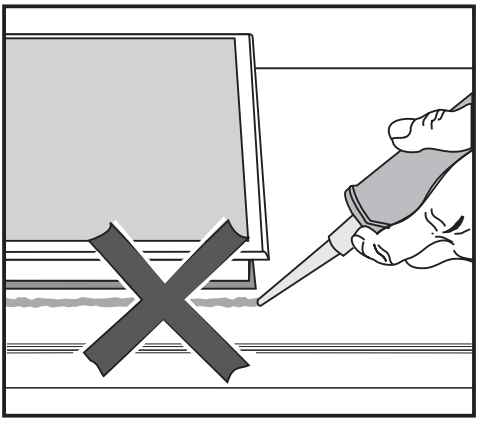
Downloaded from www.vandenborre.be

Het toestel monteren

- Voer het aansluitsnoer van het toestel naar onderen door de uitsparing in het werkblad.
- Leg eerst de voorkant van het toestel in de uitsparing in het werkblad.
- Duw het toestel gelijkmatig met beide handen omlaag. U dient een klik te horen. Let erop dat de dichting van het toestel op het werkblad rust. Enkel dan bent u zeker dat de inbouw langs alle zijden goed dicht is. Gebruik geen voegdichtingsmiddel.
- Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet (zie "Elektrische aansluiting").
- Ga na of het toestel correct werkt.

Het toestel kan met speciaal gereedschap uit de uitsparing worden getild.
U kunt de toestellen ook langs onderen eruit drukken. Let op! Het toestel moet eerst langs achteren eruit worden gedrukt.

Downloaded from www.vandenborre.be



Er mag in geen geval dichtingskit terecht komen tussen enerzijds de omranding van het bovenste deel van het toestel en anderzijds het werkblad!

Anders wordt het moeilijker om het toestel bij onderhouds- en reparatiewerken te demonteren. De omranding en het werkblad kunnen dan schade oplopen.

De dichtingsstrook onder de rand van het bovenste deel van het toestel zorgt reeds voor voldoende afdichting met het werkblad.

Downloaded from www.vandenborre.be

Elektrische aansluiting

Het is aan te bevelen het toestel via een stekker aan te sluiten op het elektriciteitsnet. Daardoor worden onderhouds- en herstelwerken eenvoudiger.
Zorg ervoor dat het stopcontact na de inbouw van uw toestel nog vlot toegankelijk blijft.

Als de aansluiting niet via een stopcontact gebeurt, dient u de aansluiting te laten uitvoeren door een elektricien, die goed op de hoogte is van de nationale voorschriften en aanvullende voorschriften van het lokale energiebedrijf, en deze voorschriften nauwkeurig opvolgt.

Is het stopcontact voor de gebruiker niet meer toegankelijk of is er een vaste aansluiting voorzien, dan moet die voor elke fase met een stroomonderbreker uitgerust zijn. Als stroomonderbrekers kunnen schakelaars worden gebruikt met een contactopening van minstens 3 mm. Bijvoorbeeld automatische uitschakelaars, zekeringen en contactsluiters.

Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het door een speciaal aansluitsnoer van het type H 05 VV-F (pvc-isolatie) worden vervangen. Dit snoer is verkrijgbaar bij de fabrikant of de Technische Dienst van Miele.

De vereiste **aansluitgegevens** vindt u op het **typeplaatje**. De informatie moet overeenkomen met de gegevens van het net.

De fabrikant wijst erop dat hij geen aansprakelijkheid aanvaart voor (on)rechtstreekse schade die voortvloeit uit een ondeskundige inbouw of verkeerde aansluiting.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak. Er zijn elektrische schokken mogelijk.

Na de montage moet de aarding gecontroleerd worden!

Totaal vermogen

zie typeplaatje

Aansluiting en beveiliging

AC 230 V / 50 Hz
Overstroombeveiliging 16 A
Onderbrekingskarakteristiek type B of C

Verliesstroomschakelaar

Om de veiligheid te verhogen, verdient het aanbeveling een verliesstroomschakelaar met een uitschakelstroom van 30 mA voor het toestel te schakelen.
Bij een beveiliging ≤ 100 mA kan het voorvallen dat de veiligheidsschakelaar na een langere periode van niet-gebruik in werking treedt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Van het net loskoppelen

Als het stroomcircuit van het toestel van het net dient losgekoppeld te worden, gaat u afhankelijk van de installatie als volgt te werk:

– **Smeltzekeringen**
De inzetstukken helemaal uit de schroefkappen nemen. of:

– **Automatische schroefzekeringen**
De testknop (rood) indrukken tot de middelste knop (zwart) terugspringt. of:

– **Automatische zekeringen (inbouwtype)**
(beveiligingsschakelaar, min. type B of C !):
De hendel van 1 (aan) op 0 (uit) zetten. of:

– **FI-veiligheidsschakelaars**
(verliesstroomschakelaars)
De hoofdschakelaar van 1 (aan) op 0 (uit) schakelen of de proeftoets bedienen.

Het net moet na het loskoppelen beveiligd worden tegen opnieuw inschakelen.

Aansluitsnoer vervangen

Bij het vervangen van het aansluitsnoer mag alleen een speciaal aansluitsnoer van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden gebruikt. Dit snoer is verkrijgbaar bij de fabrikant of de Technische Dienst van Miele.
Het snoer mag enkel worden vervangen door de fabrikant van het toestel, een door hem erkende klantendienst of een elektricien. De vereiste aansluitgegevens vindt u op het typeplaatje.

Downloaded from www.vandenborre.be

Technische Dienst van Miele / typeplaatje

Neem bij storingen die u zelf niet kunt oplossen contact op met:

– de Miele-vakhandel of

– de Technische Dienst van Miele

Het telefoonnummer van de Technische Dienst van Miele vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Wanneer u een beroep doet op de Technische Dienst, geef dan altijd het toesteltype en -nummer op. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Kleef hier het bijgeleverde typeplaatje. Let erop dat de typebenaming overeenstemt met de gegevens op de voorpagina van deze gebruiksaanwijzing.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

Werkkundendienst

Deutschland
0800 2244666* *kostenfrei
Mo-Fr 8 - 20 Uhr
Sa+So 9 - 18 Uhr

Österreich
050 800 300** **österreichweit zum Ortstarif
Mo-Sa 7 - 19 Uhr

Luxemburg
00352 4 97 11-20/22
Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr
Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr

Produktinformationen

Deutschland
0180 5252100* *€ 0,14 pro Minute Festnetz der T-Com, Mobilfunkgebühren abweichend
Mo-Fr 8 - 20 Uhr
Sa 9 - 13 Uhr

Österreich
050 800 800** **österreichweit zum Ortstarif
Mo-Fr 8 - 18 Uhr

Luxemburg
00352 4 97 11-28/29
Mo-Do 8.30 - 12.30, 13 - 17 Uhr
Fr 8.30 - 12.30, 13 - 16 Uhr

Deutschland:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Telefon: 05241 89-0
Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:
Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestr. 1
5071 Wals bei Salzburg
Telefon: 050 800 0
Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:
Miele S.à r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
1010 Luxemburg/Gasperich
Telefon: 49711-29
Telefax: 49711-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

Wijzigingen voorbehouden / 0308

M.-Nr. 07 141 340 / 00

CE

Downloaded from www.vandenborre.be